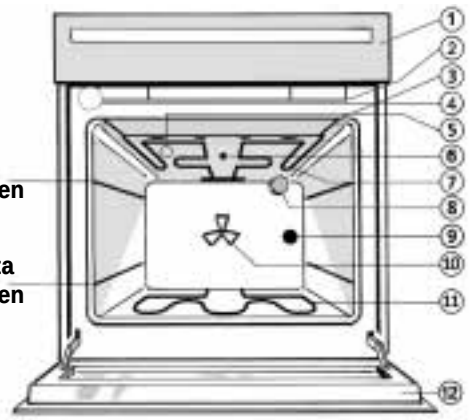
AKZ 660

SE

PRODUKTBLAD



1. Kontrollpanel
2. Kylfläkt [1] (dold)
3. Grillskydd [2]
4. Lucklås [3]
5. Katalysator
6. Skydd för det övre ugnselementet
7. Övre ugnselement
8. Bakre lampa [4]
9. Utrymme där det roterande stekspettet skall sättas in
10. Ugnsfläkt
11. Nedre ugnselement (dolt)
12. Sval ugnslucka*

[1] Fläkten träder i funktion när ugnen har uppnått en viss temperatur. Fläkten kan fortsätta att arbeta i ett par minuter efter att ugnen har stängts av.
Under den automatiska rengöringen, pyrolysen, är fläkthastigheten högre än under tillagning, för att garantera bättre kylningseffekt.
[2] Förhindrar direktkontakt med grillen. Det är dock inte lämpligt att vidröra skyddet när ugnen är i funktion.

[3] Under den automatiska rengöringen aktiveras en automatisk "lucklåsfunktion" och i teckenfönstret tänds indikatorn vid "⊸".
[4] Ugnslampan tänds automatiskt när ugnsluckan öppnas, även om ugnen är avstängd.
*Detta sänker temperaturen på ugnsluckan till 40°C då ugnen används, och rekommenderas när det finns barn i närheten.
Vi rekommenderar dock att alltid hålla barn borta från ugnen.

TILLBEHÖR

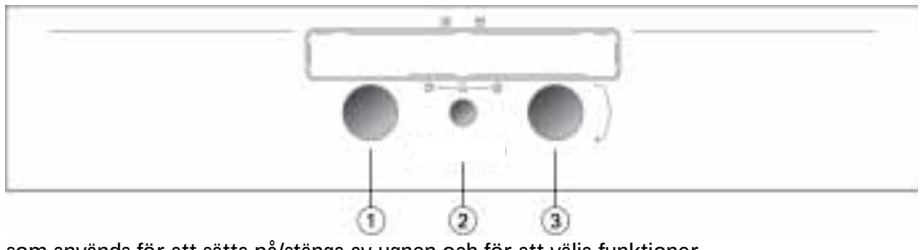
Roterande stekspett:

Droppbricka:

Galler:

Bakplåt:

KONTROLLPANEL



1. Ratt som används för att sätta på/stänga av ugnen och för att välja funktioner
2. Knapp som används för att bekräfta och välja program
3. Ratt som används för att ändra inställda värden (temperatur, tid, nivåer)

Översikt över ugnens funktioner

Funktion	Förinställd temperatur	Inställbar temperatur	Beskrivning av funktionen
Ugnen avstängd	-	-	-
UGNSLAMPA	-	-	• Ugnslampan tänds.
Varmhållning 35°/60°	35C	-	• Håller temperaturen inuti ugnen på en konstant nivå. • 35°C: Används för att jäsa deg till pasta, bröd och pizza. • 60°C: Används för att hålla maträtter varma efter matlagningsprogrammet. • Det är lämpligt att använda den nedersta ugnsfalsen.
STATISK	225C	50°C - 250°C	• Lämplig för kött, fisk och kyckling, när bara den ena ugnsfalsen används för matlagningen. • Värm ugnen till önskad temperatur och ställ in maten när indikatorn "C" har slocknat. • Det är lämpligt att använda den andra eller den tredje ugnsfalsen från botten.
VÄRMEFLÄKT	160C	50°C - 250°C	• Används när man vill laga flera olika maträtter som kräver samma temperatur, utan förvärmning (t.ex.: fisk, grönsaker, kakor) samtidigt. Rätterna kan ställas på samma ugnsfals eller på olika ugnsfalsar och det är ingen risk att de drar åt sig lukt av varandra.
GRILL	3	-	• Använd grillfunktionen för att grilla revbensspjäll, grillspett och korv, för att gratinera grönsaker och för att rosta bröd. • Det går att ställa in olika effektnivåer (1 = lägsta effektnivå och. - 5 = högsta effektnivå.). • Förvärm ugnen i 3 - 5 minuter. • Ugnsluckan skall vara stängd under matlagningen. • Häll lite vatten på droppbrickan när du steker kött så blir det mindre matos och fettstänk. Droppbrickan skall stå på den nedersta ugnsfalsen. • Vänd på köttet under grillningen.
GRILL + ROTERANDE STEKSPETT			• När denna funktion sätts på aktiveras även det roterande stekspettet. • Avsett för stekning av kött och fågel. Sätt stödet på den andra falsen, trä upp köttet på grillspettet och sätt fast det med de speciella gafflarna. • Sätt in spettet så långt det går på avsedd plats i utrymmet på höger sida av ugnens bakre vägg och lägg det sedan på stödet. • Häll lite vatten i långpannan så blir det mindre matos och fettstänk. Långpannan skall stå på den nedersta ugnsfalsen. • Ta bort plasthandtaget innan du stänger luckan, men glöm inte att sätta tillbaka det innan du tar ut maten efter tillagningen.
TURBOGRILL	3	-	• Används för att grilla större köttbitar (rostbiff, stekar). • Det går att ställa in olika effektnivåer (1 = lägsta effektnivå och. - 5 = högsta effektnivå.). • Förvärm ugnen i 3 - 5 minuter. • Ugnsluckan skall vara stängd under matlagningen. • Häll lite vatten på droppbrickan när du steker kött så blir det mindre matos och fettstänk. Droppbrickan skall stå på den nedersta ugnsfalsen. • Vänd på köttet under grillningen.
SNABBVÄRMNING	225C	50°C - 250°C	• Används för att snabbvärma ugnen. • Under uppvärmningen av ugnen tänds indikatorn "C". • När inställd temperatur har uppnåtts stängs snabbvärmningen automatiskt av och det hörs en ljudsignal som talar om att ugnen övergått till **STATISK** funktion.
EKO	160C	50°C - 250°C	• En funktion som spar energi och som är lämpad när en av falsarna används för tillagningen, utan förvärmning.
PYROLYS (AUTOMATISK RENGÖRING)	Mer information finns i bruksanvisningen.		• Det går att ställa in tiden för den automatiska rengöringen. Den längsta tid som kan ställas in är 3 timmar och den kortaste är 2 timmar.
PYROLISE EXPRESS	Mer information finns i bruksanvisningen.		• Avsedd för automatisk rengöring av ugnen i 1 timme och 15 minuter (förinställd tid).

Viktig information:
Innan den automatiska rengöringsfunktionen startas är det lämpligt att ta ut alla medföljande tillbehör ur ugnen, så att temperaturen på utsidan av luckan inte blir för hög. Dessutom rengörs ugnens nederdel bättre då.

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool USA.

MATLAGNINGSÖVERSIKTER

	MATRÄTTER	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Gratineringsnivå	Temperatur (°C)	Koktid (min).
KÖTT	Lammkött, fårkött		X	2	2	200	90 - 110
			X	2	-	200	90 - 110
	Stek (kalvkött, svinkött, oxkött) (1 kg)		X	2	2	200	100 - 110
			X	2	-	200	100 - 110
	Kyckling, kanin, anka		X	2	2	200	80 - 90
			X	2	-	200	80 - 90
	Kalkon (3-4 kg)		X	1	3	200	160 - 180
			X	1	-	200	160 - 180
	Gås (2 kg)		X	2	3	200	100 - 130
			X	2	-	200	100 - 130
FISK	(Hel) (1-1,5 kg) Havsbraxen, havsabborre, lax		X	2	1	200	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	(Skivor) (1 kg) Lax, svärdfisk		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
GRÖNSAKER	**Tomater**, fylld paprika		X	2	-	200	60 - 70
			X	2	-	180	60 - 70
	Ugnsbakad potatis		X	2	3	200	50 - 60
			X	2	-	200	50 - 60
PIZZA BRÖD	Pizza - Bröd		X	2	-	250	15 - 20
			X	2	-	220	20 - 30
EFTERRÄTTER BAKVERK OSV	Sockerkakor		X	2	-	170	40 - 50
			X	2	-	170	40 - 50
	Ostkakor och dylikt		X	2	-	190	70 - 90
			X	2	-	170	70 - 90
	Pajer		X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Äppelstrudel		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Småkakor		X	2	-	160	30 - 40
			X	2	-	150	30 - 40
	Petit-chouer		X	2	-	190	40 - 50
			X	2	-	180	40 - 50

MATLAGNINGSÖVERSIKTER

	MATRÄTTER	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Gratineringsnivå	Temperatur (°C)	Koktid (min).
EFTERRÄTTER BAKVERK OSV	Kött- och grönsakspajer		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
	Fruktkakor t.ex ananas, persika		X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Maränger		X	2	-	120	150 - 180
			X	2 - 4	-	120	150 - 180
	Vol-au-vents		X	2	-	200	30 - 40
			X	2	-	190	30 - 40
	Suffléer		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
	Lasagna		X	2	1	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60

MATLAGNINGSÖVERSIKT FÖR GRILLFUNKTIONEN

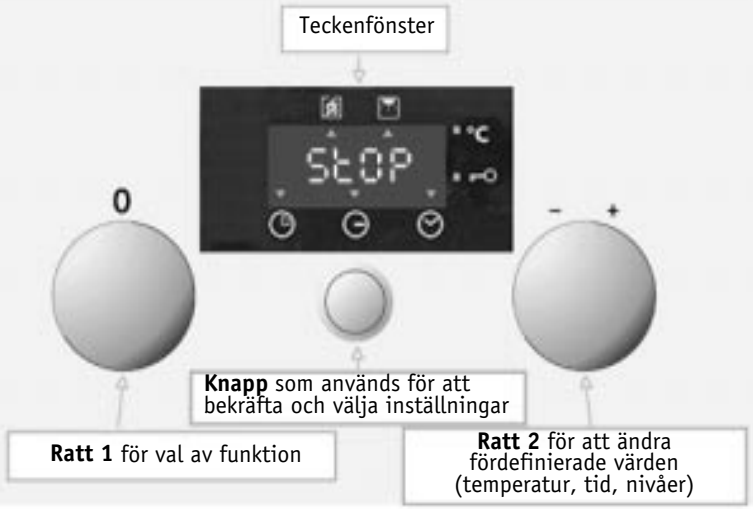
	MATRÄTTER	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Effektnivå	Koktid(min)
KÖTT	Revbensspjäll		X	3 - 4	4 - 5	40 - 50
	Kotletter		X	3 - 4	4 - 5	30 - 40
	Korv		X	3 - 4	4 - 5	30 - 40
	Fläskkotlett		X	3 - 4	4 - 5	30 - 40
	Kycklinglår		X	3 - 4	4 - 5	40 - 50
	Grillspett		X	3 - 4	4 - 5	40 - 50
	Revbensspjäll		X	3 - 4	4 - 5	40 - 50
	Kycklinghalva		X	3	4 - 5	50 - 60
	Kycklinghalva		X	2	3 - 4	50 - 60
	Hel kyckling		X	2	2 - 3	60 - 70
	Stek (svinkött, oxkött)		X	2	3	70 - 80
	Anka		X	2	3	80 - 90
	Lammlägg		X	2	3	70 - 80
	Rostbiff		X	2	3	50 - 60
FISK	Fisk (braxen, forell)		X	2	2 - 3	50 - 60
	Fisk (i skivor)		X	3 - 4	4 - 5	30 - 40
	Ugnsbakad potatis		X	3	3 - 4	50 - 60

Anmärkning: GRILL, vänd köttet efter halva koktiden.

SV

PROGRAMMERINGSBLAD

Beskrivning av kontrollpanelen



Beskrivning av teckenfönstret

Säkerhetsfunktioner

- Om ugnsluckan är öppen visas följande i teckenfönstret:

Stäng ugnsluckan för att kunna fortsätta

Automatisk avstängningsanordning
- Av säkerhetsskäl stängs ugnen automatiskt av efter fyra timmars oavbruten funktion (det enda undantaget är ugnslampan).

PYROLYS (automatisk rengöring)
- Under den automatiska rengöringen aktiveras en automatisk **"dörrlåsfunktion"** och i teckenfönstret tänds indikatorn vid symbolen "".

Inställningar före första användningen

Efter att ugnen har anslutits till elnätet och efter ett strömavbrott
visas StoP i teckenfönstret och ugnsluckan låses i ett par sekunder.

Inställning av klockan

Vrid ratten **1** till **"0"**.
Håll knappen intryckt tills indikatorn ▼ ovanför symbolen börjar blinka.
Vrid på ratten **2** inom 10 sekunder för att ställa in aktuell tid.
I teckenfönstret visas den aktuella tiden med blinkande sken.
Tryck på OK-knappen eller vänta i 10 sekunder så att inställningen bekräftas automatiskt.

Val av matlagningsfunktion

Vrid ratten **1** till önskad funktion (se produktbladet): I teckenfönstret blinkar den förinställda temperaturen eller grillnivån.
Om det visade värdet är det önskade trycker du antingen på OK-knappen eller väntar i 10 sekunder så att inställningen bekräftas automatiskt.
Om du vill ändra värdet vrider du på ratten **2**: I teckenfönstret blinkar temperaturen eller grillnivån (om en grillnivå har valts).
Tryck på OK-knappen eller vänta i 10 sekunder så att inställningen bekräftas automatiskt.
Ugnen träder i funktion 5 sekunder efter att du bekräftat inställningen:
i teckenfönstret tänds temperaturindikatorn och den fortsätter att lysa tills den inställda temperaturen har uppnåtts.
OBS! Det går att ändra inställda värden även under tillagningen. Det enda du behöver göra är att vrida på ratten **2**.
När ugnen inte skall användas längre stänger du av den genom att vrida tillbaka ratten **1** till **"0"**. I teckenfönstret visas aktuell tid igen.

Äggklocka

Det går endast att använda äggklockan när ugnen inte är i funktion.
Den längsta tid som kan ställas in är 3 timmar och 59 minuter.
Gör så här för att ställa äggklockan:
1. Se till att ratten **1** står i läge **"0"**.
2. Håll knappen intryckt tills indikatorn ▼ vid symbolen börjar blinka.
3. Vrid på ratten **2** för att ställa in önskad tid.
4. Tryck på OK-knappen eller vänta i 20 sekunder på den automatiska bekräftelsen. När den inställda tiden har gått ut hörs en ljudsignal och i teckenfönstret visas meddelandet "End". När knappen trycks in upphör ljudsignalen och i teckenfönstret visas det aktuella klockslaget.

Om du vill radera någon av de valda inställningarna vrider du bara ratten 1 till "0".

Om du vill avaktivera ljudsignalerna som är knutna till kommandona håller du knappen intryckt i 5 sekunder.
Om du vill aktivera ljudsignalerna igen gör du på samma sätt.

SV

Inställning av koktid

1. Ställa in funktion och temperatur eller grillnivå (se avsnitt “Val av tillagningsfunktion”).
2. Håll knappen intryckt tills indikatorn ▼ vid symbolen ◔ börjar blinka.
3. Vrid på ratten **2** för att välja koktid. I teckenfönstret visas den inställda tiden som föregås av ett minustecken “-”.
4. Efter 20 sekunder träder ugnen i funktion och i teckenfönstret visas återstående koktid. När den inställda tiden har gått ut stängs ugnen av automatiskt, det hörs en ljudsignal och i teckenfönstret visas meddelandet “End”. Ugnslampan fortsätter att lysa i 25 minuter. Om knappen trycks in upphör ljudsignalen. Vrid tillbaka ratten **1** till **“0”**. Lampan slocknar och i teckenfönstret visas aktuell tid.

Val av tid när tillagningen skall avslutas med fördröjd start

1. Ställa in funktion och temperatur eller grillnivå (se avsnitt “Val av tillagningsfunktion”).
2. Håll knappen intryckt tills indikatorn ▼ vid symbolen ◔ börjar blinka.
3. Vrid på ratten **2** för att välja koktid. I teckenfönstret visas den inställda tiden som föregås av ett minustecken “-”.
4. Tryck på OK-knappen. Indikatorn ▼ vid symbolen ◷ blinkar och i teckenfönstret visas aktuell tid plus koktid.
5. Vrid på ratten **2** för att välja tidpunkt när du vill att tillagningen skall avslutas (den längsta tid som kan ställas in är 23 timmar och 59 minuter).
6. Håll knappen intryckt tills aktuell tid visas igen eller vänta i 20 sekunder på den automatiska bekräftelsen. Ugnen räknar automatiskt ut starttiden med utgångspunkt från den inställda koktiden och tidpunkten när matlagningen skall avslutas.

OBS! Om du vill kontrollera den inställda temperaturen eller grillnivån vrider du ratten **2** ett steg.
Om du vill kontrollera eller ändra koktiden och tidpunkten när matlagningen skall avslutas trycker du på knappen.

Val av de automatiska rengöringsfunktionerna

Automatisk rengöringsfunktion (på vissa modeller):

“Pyrolys” ▩: Den fördefinierade tiden är 3 timmar. Tiden kan ändras och den kortaste tid som kan ställas in är 2 timmar. I teckenfönstret visas “ CLn”.

“Express” ▩: Den fördefinierade tiden är 1 timme och 15 minuter. I teckenfönstret visas “ECLn”.

“6th Sense” ▩: Tiden beräknas efter hur smutsig ugnen är. I teckenfönstret visas “SEnS”. Denna funktion kan endast aktiveras när ugnen är kall. Om ugnen fortfarande är varm visas “Hot” i teckenfönstret. “SEnS” visas inte förrän ugnen har svalnat.
Vrid ratten **1** till önskad automatisk rengöringsfunktion (Pyrolys, Express och 6th Sense) och tryck på OK-knappen. När den automatiska rengöringsfunktionen har avslutats visas “End” i teckenfönstret.

Inställning av tid för Pyrolys

1. Vrid ratten **1** till funktionen **“Pyrolys”**.
2. Håll knappen intryckt tills indikatorn ▼ vid symbolen ◔
3. Vrid på ratten **2** för att välja önskad programtid (i teckenfönstret visas den längsta tid som kan ställas in, dvs “03.00”. Det går att ändra tiden och den kortaste tid som kan ställas in är 2 timmar).
   Tryck på knappen för att bekräfta.

Val av tid när Pyrolysen skall avslutas med fördröjd start

1. Vrid på ratten **1** för att välja önskad funktion (Pyrolys, Express, 6th Sense). Om du väljer funktionen “**Pyrolys**” måste du först ställa in tiden (se avsnittet “Inställning av tid för Pyrolys”).
2. Håll knappen intryckt tills indikatorn ▼ vid symbolen ◔ börjar blinka.
3. Vrid på ratten **2** för att välja tiden när Pyrolysen skall avslutas.
4. Tryck på knappen för att bekräfta.

Val av specialfunktioner

Specialfunktionerna **“Varmhållning”** och **“Extra gratinering”** kan endast väljas i kombination med programtiden eller tidpunkten när matlagningen skall avslutas.

Varmhållning

När man valt varmhållning håller ugnen en temperatur på 60 grader efter avslutat matlagningsprogram.
Det går endast att välja **varmhållningsfunktionen** tillsammans med funktionerna ▭ ▭ ✲ ✲ 🌡.

1. Ställa in koktiden eller tidpunkten när matlagningen skall avslutas. Se avsnitten “Inställning av koktid”, “Val av tid när tillagningen skall avslutas”.
2. Håll knappen **1** intryckt tills den röda indikatorn vid symbolen börjar blinka och meddelandet “-C” visas i teckenfönstret.
3. Vrid ratten **2** till “60C”.
4. Tryck på knappen **3** eller vänta i 20 sekunder på den automatiska bekräftelsen.

Extra gratinering

Välj denna funktion när du vill att maten (t.ex. en stek) skall gratineras under tillagningen. Det går att välja mellan tre olika gratineringsnivåer, 1, 2 och 3.

1. Ställa in koktiden eller tidpunkten när matlagningen skall avslutas. Se avsnitten “Inställning av koktid”, “Val av tid när tillagningen skall avslutas”.
2. Håll knappen intryckt tills den röda indikatorn vid symbolen ▭ börjar blinka och “0” visas i teckenfönstret.
3. Vrid på ratten **2** för att välja gratineringsnivå: (1, 2 eller 3).
4. Tryck på knappen två gånger eller vänta i 20 sekunder så att inställningen bekräftas automatiskt.